

PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP PANGAN LOKAL SAGU DI KECAMATAN GAUNG ANAK SERKA

Hayatun Nurul¹, Yeni Afiza¹, Rifni Novitasari², Partini¹

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNISI

¹Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNISI

e-mail : yeniafiza87@gmail.com

ABSTRAK

Sagu merupakan salah satu komoditas pangan lokal komoditas alternatif yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan lokal karena memiliki beberapa keunggulan ketersediaannya sangat besar, rantai distribusinya pendek, kualitas gizinya baik serta tumbuh sesuai kondisi agroekologi setempat. Penelitian dilakukan pada Bulan Januari 2023. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja pada daerah sentra produksi sagu yakni Desa Teluk Sungka dan Desa Teluk Pantaian Kecamatan Gaung Anak Serka dengan jumlah responden 100 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi masyarakat terhadap pangan lokal sagu adalah sangat baik dengan skor 447.

Kata kunci : persepsi, sagu, pangan lokal.

ABSTRACT

Sago is one of the alternative local food commodities that has the potential to be developed as a local food ingredient because it has several advantages: very large availability, short distribution chain, good nutritional quality and grows according to local agroecological conditions. The research was conducted in January 2023. The determination of the research location was carried out deliberately in the sago production center areas, namely Teluk Sungka Village and Teluk Pantaian Village, Gaung Anak Serka District, with 100 respondents. The results showed that the public's perception of local sago food was very good with a score of 447.

Keywords: perception, sago, local food

I. PENDAHULUAN

Sagu memiliki potensi sebagai sumber pangan alternatif karena mengandung kandungan karbohidrat yang tinggi, di sebagian daerah di Indonesia masyarakatnya mengonsumsi sagu sebagai bahan makanan pokok selain beras. Tanaman sagu banyak memiliki keunggulan dibanding tanaman penghasil karbohidrat lainnya, karena dapat dipanen kapan saja tanpa memperhatikan musim, terkena serangan hama dan penyakit resikonya kecil, dan dapat dilakukan panen berkelanjutan tanpa melakukan peremajaan karena sagu berkembang biak dengan anakan (Bustaman, 2008).

Kandungan kalori pati sagu setiap 100 gram ternyata tidak kalah dibandingkan dengan kandungan kalori bahan pangan lainnya. Perbandingan kandungan kalori berbagai sumber pati adalah (dalam 100 g): jagung 361 kalori, beras giling 360 kalori, ubi kayu 195 kalori, ubi jalar 143 kalori dan sagu 353 kalori. Lebih lanjut Hutapea (1990) bahwa kandungan kalori sagu hampir menyamai padi sawah, akan tetapi kandungan karbohidrat sagu lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan karbohidrat padi. Tanaman sagu mampu menghasilkan sekitar 15 – 24 ton pati (Syakir, 2014), bahkan (Bintoro 2014) produksi sagu bisa mencapai 40t per ha, jauh lebih tinggi dibandingkan tanaman penghasil karbohidrat lainnya misalnya padi (6 t/ha/thn), ubi jalar (10 - 15 t/ha/thn) dan jagung (5,5 t/ha/thn).

Sagu merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang cukup diminati oleh masyarakat Kecamatan Gaung Anak Serka. Pangan lokal merupakan komoditas alternatif yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan lokal karena memiliki beberapa keunggulan ketersediaannya sangat besar, rantai distribusinya pendek, kualitas gizinya baik serta tumbuh sesuai kondisi agroekologi setempat (Partini & Sari, 2022). Sagu menjadi bagian yang sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari masyarakat. Sagu dikonsumsi dengan berbagai macam olahan diantaranya kerupuk sagu, mi sagu, dan kue bakak sagu. Masyarakat mengonsumsi sagu sebagai cemilan dan makanan berat dalam kehidupan sehari-hari. Konsumsi erat kaitannya dengan persepsi masyarakat karena setiap orang memiliki persepsi yang berbeda-beda dalam menilai suatu produk. Saat ini terjadi perubahan pola konsumsi pangan yang mulai meninggalkan pangan lokal atau makanan tradisional. Berdasarkan latar belakang di atas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap pangan lokal sagu di Kecamatan Gaung Anak Serka.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Gaung Anak Serka (GAS) selama 1 bulan yaitu Januari tahun 2023 berdasarkan pertimbangan bahwa daerah ini merupakan salah satu sentra produksi sagu di Kabupaten Indragiri Hilir. Selanjutnya sampel desa terpilih dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu Desa Teluk Sungka dan Desa Teluk Pantaian karena kedua desa ini memproduksi olahan sagu yang dikonsumsi masyarakat sekitar.

Pengambilan sampel dilakukan menggunakan metode *Accidental sampling* yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu sesuai sebagai sumber data (Sugiyono, 2012). Jumlah sampel ditentukan menggunakan rumus slovin sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{(1 + N(e)^2)}$$

dimana :

n = Ukuran sampel

N = Ukuran populasi

e = error 10%

Berdasarkan rumus slovin maka diperoleh jumlah sampel sebagai berikut:

$$n = \frac{22.744}{(1 + 22.744 (0.1)^2)}$$

$$n = 99,56 \text{ dibulatkan menjadi } 100.$$

Persepsi dinilai dengan skala likert yang telah dibagi 5 kategori yaitu sangat tidak setuju, tidak setuju, kurang setuju, setuju, dan sangat setuju. Menurut Djaali (2011), skala Likert adalah skala yang dapat dipergunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang suatu gejala atau fenomena. Komponen penilaian persepsi terhadap pangan lokal sagu mengadopsi hasil penelitian (Abidin & Musadar, 2018).

Tabel 1. Pernyataan Terhadap Pangan Lokal Sagu

| No | Pernyataan | Sangat tidak setuju | Tidak setuju | Kurang setuju | Setuju | Sangat setuju |
|-----|---------------------------------|---------------------|--------------|---------------|--------|---------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Bukan merupakan makanan kampung | | | | | |
| 2. | Sagu mudah didapatkan | | | | | |
| 3. | Makanan bergizi dan bernutrisi | | | | | |
| 4. | Makanan sehat | | | | | |
| 5. | Higienis | | | | | |
| 6. | Dikonsumsi semua profesi | | | | | |
| 7. | Dikonsumsi semua usia | | | | | |
| 8. | Harganya terjangkau | | | | | |
| 9. | Menjadi bahan pokok | | | | | |
| 10. | Bisa bertahan lama | | | | | |

Penggolongan tingkat persepsi dibagi dalam lima kategori, yaitu sangat tidak baik, tidak baik, kurang baik, baik dan sangat baik. Penentuan kelas menggunakan rumus interval kelas dengan rumus sebagai berikut:

$$C = \frac{X_n - X_i}{K}$$

Keterangan:

C= Interval Kelas X_n = Skor Maksimum

X_i = Skor Minimum K = Jumlah Kelas

maka diperoleh interval kelas persepsi sebagai berikut:

$$C = \frac{(5 \times 100) - (1 \times 100)}{5} = 80$$

Sehingga kelas penentuan persepsi adalah sebagai berikut:

1. Persepsi sangat tidak baik, apabila skor tingkat persepsi berada pada interval 100 – 180
2. Persepsi tidak baik, apabila skor tingkat persepsi berada pada interval 181 - 260
3. Persepsi kurang baik, apabila skor tingkat persepsi berada pada interval 261 - 340
4. Persepsi baik, apabila skor tingkat persepsi berada pada interval 341 - 420
5. Persepsi sangat baik, apabila skor tingkat persepsi berada pada interval 421 - 500

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Daerah Penelitian

Penduduk asli daerah Indragiri Hilir adalah suku melayu dan sering disebut Melayu Riau. Sejak dahulu sagu tumbuh dan menyebar di Kecamatan Gaung Anak Serka dan Kecamatan Mandah, kedua kecamatan ini merupakan salah satu daerah penghasil sagu yang ada di Kabupaten Indragiri Hilir.

Hasil eksplorasi Balai Penelitian Palma, Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan, Kementerian Pertanian mengungkapkan bahwa di dua kecamatan ini banyak ditemukan sagu tak berduri (varietas sagu unggul), masyarakat setempat menyebutnya sagu

bemban dengan produktivitas tinggi. Sagu bemban merupakan sagu yang paling dominan untuk diolah masyarakat hingga saat ini.

Karakteristik Responden

Karakteristik responden meliputi jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan. Deskripsi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik Reponden

| No | Komponen | Jumlah | Persentase (%) |
|----------|---------------------------|--------|----------------|
| A | Jenis kelamin | | |
| 1 | Laki-Laki | 74 | 74 |
| 2 | Perempuan | 26 | 26 |
| B | Usia | | |
| 1 | 20-29 | 23 | 23 |
| 2 | 30-39 | 31 | 31 |
| 3 | 40-49 | 35 | 35 |
| 4 | ≥50 | 11 | 11 |
| C | Tingkat Pendidikan | | |
| 1 | Tidak Tamat SD | 5 | 5% |
| 2 | SD | 18 | 18% |
| 3 | SMP | 39 | 39% |
| 4 | SMA | 36 | 36% |
| 5 | Strata | 2 | 2% |

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa responden yang berusia 20-29 tahun berjumlah 23 orang (23%), usia 30-39 tahun berjumlah 31 orang (31%), usia 40-49 tahun berjumlah 35 orang (35%) dan usia ≥50 berjumlah 11 orang dengan persentase 11%. Dari data tersebut diketahui bahwa responden pada penelitian ini lebih banyak yang berusia 40-49 tahun dengan persentase 35%. tingkat pendidikan terbesar adalah SMP yaitu 39%, kemudian SMA sebesar 36%, SD sebesar 18%, dan tidak tamat SD sebesar 5%. Maka dapat disimpulkan bahwa responden dalam penelitian ini lebih banyak yang pendidikan terakhirnya adalah SMP.

Persepsi Terhadap Pangan Lokal Sagu

Oleh masyarakat, sagu diolah menjadi berbagai makanan seperti kapurung, mie sagu, kerupuk sagu, sagu rendang, kue bangkit, lempeng sagu, bakak sagu, ongol-ongol, cendol dan lain-lain. Persepsi masyarakat Kecamatan Gaung Anak Serka terhadap pangan sagu pada setiap pernyataan adalah sebagai berikut:

1. Sagu bukan merupakan makanan kampung

Persepsi masyarakat terhadap pangan lokal sagu untuk pernyataan bukan merupakan makanan kampung dengan skor 472 (Sangat baik). Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman dengan bahan yang digunakan masih secara tradisional, dan berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz, 1998).

2. Sagu mudah didapatkan

Untuk pernyataan sagu mudah didapatkan menunjukkan skor 500 (sangat baik). Hal ini karena Kecamatan Gaung Anak Serka banyak terdapat tanaman sagu dan merupakan sentra perkebunan sagu serta industri pengolahan sagu basah. Masyarakat sekitar sangat mudah mendapatkan sagu baik untuk dikonsumsi sehari-hari ataupun untuk diolah menjadi produk turunan.

3. Sagu makanan bergizi dan bernutrisi

Untuk pernyataan sagu merupakan makanan bergizi dan bernutrisi sebesar 88 responden menilai baik dan 12 responden menilai sangat baik sehingga diperoleh skor 412 (sangat

baik). Menurut Baliwati (2004) sagu mengandung nutrisi terbanyak berupa karbohidrat murni, dalam sagu terdapat kandungan energi, protein, lemak, serat, kalsium, fosfor dan zat besi. Sebagai sumber energi, sagu memiliki kandungan karbohidrat dan protein paling unggul diantara makanan pokok lain seperti beras, jagung, singkong dan kentang. Selain itu sagu juga memiliki kandungan vitamin, dan mineral meski dalam jumlahnya yang tidak sebanyak bahan makanan pokok lainnya, sehingga sangat dianjurkan mengonsumsi sagu bersama-sama dengan bahan lain yang mengandung vitamin dan mineral.

4. Sagu merupakan makanan sehat

Pernyataan sagu merupakan makanan sehat, hampir seluruh responden memberikan penilaian baik dengan persentase sebesar 95 dan penilaian sangat baik sebesar 5 sehingga diperoleh skor 405 (Baik). Salah satu olahan sagu bernama kapurung adalah makanan sehat dan sederhana serta merakyat. Menurut Savitri (2017) mengonsumsi sagu bermanfaat untuk kesehatan diantaranya memberikan banyak energi, mencegah penyakit jantung, menurunkan kolesterol, memperlancar sistem pencernaan, menyembuhkan penyakit pencernaan seperti kembung, sembelit, asam lambung, maag dan gangguan lainnya, selain itu sagu juga dapat meningkatkan kesehatan tulang dan sendi, mencegah penggumpalan darah, sumber kalsium dan fosfor, alternatif bagi pengidap diabetes, serta dapat meningkatkan kebugaran.

5. Sagu makanan higienis

Pernyataan sagu merupakan makanan yang higienis diperoleh sebesar 87 responden menyatakan sangat baik, dan 13 responden menyatakan baik sehingga diperoleh skor 487 (sangat baik).

6. Sagu dikonsumsi semua profesi

Untuk pernyataan Sagu dikonsumsi semua profesi menunjukkan 98 responden menilai baik untuk pernyataan sagu dikonsumsi semua profesi, dan 2 responden menyatakan tidak baik sehingga diperoleh skor 396 (baik). Sagu dikonsumsi oleh berbagai profesi seperti petani, pedagang, pegawai, tukang, IRT dan lain-lain karena daerah penelitian merupakan sentra produksi sagu.

7. Sagu dikonsumsi semua usia

Untuk terhadap pernyataan sagu dikonsumsi semua usia, sebesar 80 responden menilai sangat baik, sebesar 9 menilai baik, dan 11 menilai kurang baik. Sagu direkomendasikan untuk dikonsumsi seluruh keluarga, bukan hanya orang dewasa tetapi anak-anak juga bisa mengonsumsi sagu sejak usia balita. Hasil penelitian Direktorat Gizi Departemen Kesehatan menunjukkan bahwa kandungan nutrisi dalam sagu sama amannya dengan bahan makanan beras merah, ubi jalar dan gandum. Sagu juga tidak mengandung kadar gula yang berbahaya bagi tubuh sehingga baik dikonsumsi oleh semua usia. Mengingat sagu memiliki kandungan yang baik untuk tubuh dan mampu menyembuhkan penyakit pencernaan maka sagu bisa dikonsumsi oleh semua usia bahkan sagu baik untuk dijadikan MPASI anak karena bisa membantu menaikkan berat badan anak dan mengandung kalsium untuk mendukung pertumbuhan

8. Sagu harganya terjangkau

Untuk pernyataan sagu harganya terjangkau seluruh responden menyatakan sangat setuju sehingga diperoleh skor 500 (sangat baik). Harga sagu basah sebagai bahan baku pembuatan bahan pangan di Kecamatan Gaung Anak Serka adalah Rp. 5.000/kg, harga ini relatif murah karena lokasi penelitian merupakan sentra perkebunan dan produksi sagu, sehingga sagu sangat mudah untuk didapatkan.

9. Sagu menjadi bahan pangan pokok

Untuk pernyataan sagu menjadi bahan pangan pokok sebanyak 30 responden menilai sangat baik, sebesar 8 responden menilai baik, selanjutnya sebesar 40 responden menilai kurang baik dan 22 responden menilai tidak baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di

Kecamatan Gaung Anak Serka ada masyarakat yang menjadikan sagu sebagai bahan pokok untuk dikonsumsi dan ada masyarakat yang menjadikan sagu bukan sebagai bahan pokok untuk dikonsumsi.

10. Sagu bisa bertahan lama

Untuk pernyataan sagu “bisa bertahan lama” sebagian besar responden menilai sangat baik dengan persentase 87% dan sisanya menyatakan baik dengan persentase 13%. Skor yang diperoleh adalah 487. Menurut Nurlia et al., (2017) aneka olahan pangan lokal memiliki ketahanan yang berbeda-beda. Untuk tepung sagu apabila disimpan dengan baik dapat bertahan hingga 6 bulan dalam keadaan bersih dan tidak berketu, olahan sagu mutiara memiliki ketahanan hingga 1 tahun, olahan cendol sagu hanya bertahan 4 hari dalam suhu kulkas, olahan mie sagu memiliki umur simpan yang relatif singkat yaitu 3-6 hari.

Ditengah menurunnya minat masyarakat terhadap pangan lokal sagu di beberapa daerah sentra sagu seperti Papua Barat (Afriansyah & Indra Irjani Dewijanti, 2020), Mentawai (Salamanang et al., 2022), persepsi masyarakat Kecamatan Gaung Anak Serka terhadap pangan lokal sagu masih sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa sagu masih memiliki citra positif di tengah serbuan beras dan pangan asing sebagaimana penelitian Abidin and Musadar (2018) tentang pangan lokal sagu di Kota Kendari.

Rekapitulasi persepsi masyarakat Kecamatan Gaung Anak Serka terhadap pangan lokal sagu disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Persepsi Masyarakat Terhadap Pangan Lokal Sagu

| No | Pertanyaan | Sangat tidak baik | Tidak baik | Kurang baik | Baik | Sangat baik | Tingkat persepsi |
|-----------|---------------------------------|-------------------|------------|-------------|------|-------------|------------------|
| 1 | Bukan merupakan makanan kampung | - | 4 | - | 88 | 380 | 472 |
| 2 | Sagu mudah didapatkan | - | - | - | - | 500 | 500 |
| 3 | Makanan bergizi dan bernutrisi | - | - | - | 352 | 60 | 412 |
| 4 | Makanan sehat | - | - | - | 380 | 25 | 405 |
| 5 | Higienis | - | - | - | 52 | 435 | 487 |
| 6 | Dikonsumsi semua Profesi | - | 4 | - | 396 | - | 396 |
| 7 | Dikonsumsi semua usia | - | - | 33 | 36 | 400 | 469 |
| 8 | Harganya terjangkau | - | - | - | - | 500 | 500 |
| 9 | Menjadi bahan pokok | - | 44 | 120 | 32 | 150 | 346 |
| 10 | Bisa bertahan lama | - | - | - | 52 | 435 | 487 |
| Rata-Rata | | | | | | | 447 |

IV. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa persepsi masyarakat Kecamatan Gaung Anak Serka terhadap sagu adalah sangat baik (skor 447) dengan uraian setiap pernyataan: (1) bukan merupakan makanan kampung dengan nilai 472 yaitu sangat baik, (2) sagu mudah didapatkan dengan nilai 500 yaitu sangat baik, (3) makanan bergizi dan bernutrisi dengan nilai 412 yaitu baik, (4) makanan sehat dengan nilai 405 yaitu baik, (5) higienis dengan nilai 487 yaitu sangat baik, (6) dikonsumsi semua profesi dengan nilai 396 yaitu baik, (7) dikonsumsi semua usia dengan nilai 469 sangat baik, (8) harganya terjangkau dengan nilai 500 yaitu sangat baik, (9) menjadi bahan pangan pokok dengan nilai 347 yaitu baik, (10) bisa bertahan lama dengan nilai 487 yaitu sangat baik.

Saran

Perlunya kebijakan yang mampu mengintervensi pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan dalam upaya diversifikasi pangan non beras.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., & Musadar. (2018). Analisis Persepsi Masyarakat Terhadap Pangan Lokal Sagu di Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Agridevina*, 7(1), 1–13.
- Afriansyah, & Indra Irjani Dewijanti. (2020). Persepsi Masyarakat Terhadap Perubahan Pola Konsumsi Pangan Lokal Ke Pangan Beras di Papua Barat. *Jurnal Berbasis Sosial*, 1(2), 1–10. <https://jurnal.stkipalmaksum.ac.id/index.php/j>
- Bintoro, H. M. (2014). Prospek Pengembangan Sagu. Makalah disampaikan pada Focus Group Discussion (FGD) : Sagu sebagai komoditas potensial, pilar kedaulatan pangan dan energi. Jakarta : Badan Litbang Pertanian.
- Bustaman, S. (2008). *Strategi Pengembangan Bioetanol Berbasis Sagu di Maluku. Perspektif*. 7 (1), 65–79.
- Fardiaz, D. (1998). *Peluang, Kendala dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional*. IPB Press.
- Nurlia, Wahyuni, S., & Asyik, N. (2017). Penilaian Umur Simpan Produk Mie Sagu. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 02 no 5(2527–6271), 854.
- Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Agribisnis*, 11(1), 78–83.
- Salamanang, Y. A., Rianto, S., & Setriani, L. (2022). Jurnal Multidisiplin Indonesia. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 1(3), 856–870. <https://jmi.rivierapublishing.id/>
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. *Bandung : Alfabeta*.
- Syakir, M. dan E. K. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* spp.) sebagai Bahan Baku Bioenergi. *Perspektif*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan, 12 (2), 57–64.